

Lage Randweg 18
5406 NN Uden
tel. 0413-272309

OVENbouw UDEN

Deurovens lichtnet. Ideaal-serie

Roestvrijstalen deurovens. Voorzien van energieregelaar, contrôlelampje, hoofdschakelaar, aansluitkabel en steker. Elementen Kanthal A1 met krammen vastgezet in de groeven om uithangen te voorkomen.

Het onderstel is ook van roestvrijstaal. De deur is draaiend opgehangen in een raamwerk, zodat deze in gesloten stand altijd gelijkmatig aandrukt. (I 16 vastgemonteerd.)

Alle door ons te leveren meet- en regelapparatuur is op deze ovens aan te sluiten.



I 65

Afmetingen:

Type	Inhoud	max. temp.	binnenm. b x d x h	buitenm. b x d x h	verbr. Kwu
I 16 S	16	1320 ° C	25 x 25 x 25	43 x 48 x 48	2,2
I 42	42	1150 ° C	32 x 34 x 39	60 x 57 x 80	3,3
I 65	65	1150 ° C	38 x 38 x 46	71 x 69 x 130	3,3
Alternatief: ijzeren deuroven.					
Variant	12	1100 ° C	24 x 23 x 22	37 x 45 x 42	1,6
Master	40	1150 ° C	30 x 30 x 38	54 x 54 x 60	3,3

Lage Randweg 18
5406 NN Uden
tel. 0413-272309

OVENBOUW UDEN

Deurovens krachtstroom. Ideaal-serie

Roestvrijstalen deurovens. Voorzien van 3-zôneregeling om eventuele temperatuurverschillen in de oven te minimaliseren, 3 contrôlelampjes, hoofdschakelaar, aansluitkabel 3 fasen, nul en aarde.

Kanthal A1 elementen met krammen vastgezet in de groeven om uithangen te voorkomen. Het onderstel is ook geheel van roestvrijstaal. De deur is draaiend opgehangen in een raamwerk, zodat deze in gesloten stand altijd gelijkmatig aandrukt.

Alle door ons te leveren meet- en regelapparatuur is op deze ovens aan te sluiten.



Afmetingen:

Type	Inhoud	max. temp.	binnenm. b x d x h	buitenm. b x d x h	verbr. Kwu
I 65 S	65	1320 ° C	38 x 38 x 45	71 x 69 x 130	4,95
I 110 S	110	1320 ° C	42 x 45 x 58	74 x 74 x 150	9,9
I 140 S	140	1320 ° C	47 x 47 x 63	70 x 70 x 150	13,2
I 200 S	200	1320 ° C	45 x 55 x 80	78 x 84 x 150	13,2
I 250 S	250	1320 ° C	60 x 60 x 70	100 x 95 x 150	19,8
I 500 S	500	1320 ° C	70 x 70 x 102	114 x 104 x 171	32
I 750 S	750	1320 ° C	80 x 75 x 125	122 x 109 x 191	46
I 1000 S	1000	1320 ° C	100 x 80 x 125	135 x 114 x 191	60

Lage Randweg 18
5406 NN Uden
tel. 0413-272309

OVEN**BOUW** UDEN

Bovenladers lichtnet. Succes-serie

Roestvrijstalen bovenladers. Voorzien van energieregelaar, contrôlelampje, hoofdschakelaar, aansluitkabel met randaarde-steker. Elementen in groeven vastgezet met krammen om uit-
hangen te voorkomen. Vervaardigd van Kanthal A 1. Met draaiend deksel.

De ovens zijn van binnen achthoekig. De wanddikte is ± 10 cm; daardoor wordt bereikt dat de afkoeling langzaam is, waardoor krimpscheurtjes in het gebakken produkt worden voorkomen. Alle door ons te leveren meet- en regelapparatuur is op deze ovens aan te sluiten.



S 70

Afmetingen:

Type	Inhoud	max. temp.	binnenm. b x d x h	buitenm. b x d x h	verbr. Kwu
S 45 S	45	1320 ° C	φ 37/40 x 40	φ 66 x 76	3,3
S 52	52	1200 ° C	φ 40/43 x 40	φ 66 x 76	3,3
S 70	70	1200 ° C	φ 40/43 x 54	φ 66 x 90	3,3

Lage Randweg 18
5406 NN Uden
tel. 0413-272309

OVENbouw UDEN

Bovenladers krachtstroom. Succes-serie

Roestvrijstalen bovenladers. Voorzien van 3-zôneregeling om eventuele temperatuurverschillen in de oven te minimaliseren, 3 contrôlelampjes, hoofdschakelaar, aansluitkabel 3 fasen, nul en aarde.

Kanthal A 1 elementen met krammen vastgezet in de groeven om uithangen te voorkomen. Met draaiend deksel.

De ovens zijn van binnen meer hoekig. De wanddikte is ± 12 cm; daardoor wordt bereikt dat de afkoeling langzaam is, waardoor krimpscheurtjes in het gebakken produkt worden voorkomen. Alle door ons te leveren meet- en regelapparatuur is op deze ovens aan te sluiten.



S 110 S

Afmetingen:

Type	Inhoud	max. temp.	binnenm. b x d x h	buitenm. b x d x h	verbr. Kwu
S 75 S	75	1320 ° C	∅ 40/43 x 60	∅ 66 x 94	6,6
S 110 S	110	1320 ° C	∅ 48/51 x 65	∅ 72 x 94	6,6
S 150 S	150	1320 ° C	∅ 52/55 x 65	∅ 79 x 100	9,9